

## Šporet KN6C61 W I X KN6C62 W

Instalacija i upotreba

Šporet sa multifunkcionalnom rernom i keramičkom pločom

Uputstvo za instalaciju i upotrebu

### Važno

**Kako bismo garantovali EFIKASNOST i SIGURNOST ovog uređaja:**

- **obratite se isključivo ovlašćenim servisima**
- **tražite da se uvek koriste originalni rezervni delovi**

**1. Ovaj šporet nije namenjen za profesionalnu upotrebu već za upotrebu u prostoru za stanovanje.**

**2. Pre korišćenja šporeta, pažljivo pročitajte upozorenja koja se nalaze u ovom priručniku jer pružaju važne informacije koje se tiču sigurne instalacije, korišćenja i održavanja. Pažljivo čuvajte ovaj priručnik kako biste ga i ubuduće mogli konsultovati.**

3. Pošto ste skinuli ambalažu sa šporeta, proverite da nije slučajno oštećen u toku transporta. U slučaju da sumnjate da je neispravan, nemojte ga koristiti i obratite se najbližem Servisnom Centru. Delovi ambalaže (plastične kesice, ekspanzirani polistirol, ekseri itd..) se ne smeju ostaviti na dohvatu ruke deci, jer mogu biti opasni.

4. Instalaciju smeju vršiti samo kvalifikovana lica i to u skladu sa uputstvima proizvođača. Pogrešna instalacija može da prouzrokuje štetu na stvarima, životinjama i licima za šta proizvođač ne može da se smatra odgovornim.

5. Električna sigurnost ovog šporeta je garantovana samo kada je ispravno povezan na efikasno uzemljenje kako je predviđeno važećim zakonima o električnoj sigurnosti. Neophodno je proveriti da li je uzemljenje efikasno a u slučaju da sumnjate da uzemljenje ne funkcioniše, tražite da kvalifikovana lica izvrše pažljivu kontrolu. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za eventualna oštećenja koja prouzrokuje neadekvatno uzemljenje šporeta.

6. Pre nego što priključite šporet u struju, proverite da li vrednosti sa tablice na uređaju i/ili ambalaži odgovaraju vrednostima električne ili gasne mreže koju posedujete u stanu.

7. Proverite da li utičnica za struju i mreža odgovaraju maksimalnoj snazi šporeta navedenoj na tablici. U slučaju da sumnjate da vrednosti ne odgovaraju jedna drugoj, obratite se kvalifikovanim licima.

8. Za instalaciju je potreban bipolarni prekidač sa distancom kontaktnih otvora od 3 ili više milimetra.

9. U slučaju da utičnica i utikač šporeta nisu kompatibilni, potrebno je da kvalifikovani serviser zameni utikač odgovarajućim. On takođe treba da proveriti da li kabl utičnice odgovara snazi šporeta. Ne preporučuje se upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova. Ukoliko je njihova upotreba neophodna, koristite samo jednostruke ili višestruke adaptere ili produžne kablove koji odgovaraju važećim zakonima o sigurnosti. Vodite računa da ne pređete vrednost struje koja je označena na jednostrukom adapteru ili na produžnom gajtanu, kao ni da ne pređete maksimalnu vrednost označenu na višestrukome adapteru.

10. Ne ostavljajte šporet bespotrebno uključen. Ugasite opšti prekidač šporeta i dovod gasa kada ga ne koristite.

**11. Nemojte zatvarati otvore za ventilaciju i za hlađenje šporeta.**

12. Kabl za napajanje ovog uređaja nemojte sami menjati. U slučaju da se ošteti, obratite se isključivo ovlašćenom servisnom centru proizvođača.

13. Ovaj šporet treba da se koristi samo u one svrhe za koje je namenjen. Svaka druga upotreba (npr. za grejanje prostorije) se smatra neodgovarajućom i samim tim opasnom. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za eventualnu štetu nastalu zbog neodgovarajuće, pogrešne i iracionalne upotrebe.

14. Pri korišćenju bilo kog električnog uređaja, morate se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama.
- ne koristite uređaj dok ste bos.
- nemojte koristiti, osim uz budnu pažnju, produžne kablove
- nemojte vući napojni kabl ili sam uređaj kako biste ga isključili iz struje.
- nemojte ostavljati uređaj izložen atmosferskim prilikama (na kiši, suncu, itd...)
- nemojte dozvoliti da uređaj koriste deca bez nadzora.

15. Pre nego što započnete sa čišćenjem ili održavanjem šporeta, isključite ga iz struje tako što ćete isključiti glavni prekidač ili tako što ćete izvaditi kabl iz struje.

16. Ukoliko se staklo keramičke ploče polomi, isključite odmah šporet iz struje. Za popravku pozovite isključivo ovlašćeni after-sale servisni centar i tražite korišćenje originalnih rezervnih delova. Ukoliko to ne uradite, možete dovesti u pitanje siguran rad šporeta.

17. Onda kada odlučite da više ne koristite šporet, preporučujemo da ga stavite van upotrebe tako što ćete mu iseći kabl pošto ga isključite iz struje. Pored toga preporučujemo da onesposobite i one delove šporeta za koje smatrate da mogu da predstavljaju neku opasnost, posebno ako smatrate da deca mogu da koriste u igri šporet koji više nije u upotrebi.

18. Keramička ploča je otporna na visoke temperature i udarce, ali u svakom slučaju imajte u vidu da oštra kuhinjska pomagala i noževi mogu polomiti površinu ploče. Ukoliko se ovo desi, odmah isključite šporet iz struje i pozovite lokalni servisni centar.

19. Imajte u vidu da površina ploče ostaje vruća makar pola sata nakon što ste isključili ringlu. Nemojte stavljati posude ili neke druge predmete na vruću površinu ploče.

20. Izbegavajte ostavljanje bilo čega na staklenoj površini ploče.

21. Nemojte paliti ringle ukoliko na šporetu stoji aluminijumska folija ili plastična posuda.

22. Nemojte se približavati vrućoj ploči.

23. Kada koristite sitne kućne aparate u blizini šporeta, obratite pažnju da njihov kabl ne završi na vrućim ringlama.

24. Obratite pažnju da okrenete ručke šerpi ka unutra, kako ih ne biste zakačili i oborili.

25. Kada upalite ringlu, odmah na nju stavite lonac, jer ukoliko to ne uradite, ringla će se veoma brzo pregrejati i možda čak na taj način i oštetiti.

26. **Preliminarne instrukcije:** Korišćeni lepak za staklo može da ostavi tragove masnoće na staklu. Obavezno obrišite ove tragove normalnim, neabrazivnim deterdžentom pre nego što upalite šporet. U toku prvih nekoliko sati rada, može se osetiti miris gume koji će vrlo brzo nestati.

27. **Dok šporet radi, grejni elementi i neki delovi rerne mogu postati veoma vrući. Nemojte ih dirati i pazite da deca ne dođu u njihovu blizinu.**

28. Proverite uvek da li su ručice u poziciji «•»/ «o» kada se šporet ne koristi.

29. Ukoliko se šporet postavi na postolje, vodite računa o tome da ne sklizne sa njega.

### **Uputstva za instalaciju**

Uputstva koja slede su namenjena kvalifikovanom licu koje vrši instalaciju, podešavanje i tehničko održavanje uređaja. Ova uputstva su potpuno ispravna i u skladu sa važećim zakonima.

**Važno:** svaka operacija podešavanja i održavanja se obavlja dok je uređaj isključen iz struje.

#### **Pozicioniranje**

Ovaj šporet poseduje stepen zaštite protiv jakog zagrevanja tipa X i zbog toga je moguće njegovo postavljanje pored nameštaja čija visina ne prelazi visinu radne površine.

#### **Nivelisanje vašeg šporeta** (samo kod nekih modela)

Kako bi vaš šporet bio savršeno nivelisan, on poseduje 4 nogice koje mogu da se podese. One se nalaze na ivicama baze šporeta a podešavaju se šrafci gerom.

#### **Postavljanje nogica** (samo kod nekih modela)

Zajedno sa šporetom dobijate i nogice koje se mogu montirati na posebna mesta na donjoj strani šporeta.

#### **Montiranje kabla za napajanje**

Otvaranje priključka:

- \* Uz pomoć šrafci gera podignite jezičke koji se nalaze sa strane
- Povucite i otvorite poklopac priključka.

Kako biste instalirali kabl izvršite sledeće radnje:

- odšrafite žičanu sponu i kontakti šraf.

**Pažnja:** premošćenja za monofaznu konekciju na 230V priprema Fabrika (slika A)

\* da biste izvršili električno povezivanje kako je to prikazano na slici C. i slici D. upotrebite dva premošćenja koja se nalaze u kutiji (slika B – deo «P»)

- fiksirajte napojni kabl u odgovarajući držač i zatvorite poklopac priključka.

#### **Povezivanje napojnog kabla na strujnu mrežu**

Montirati na kabl standardizovan utikač za napajanje čije su vrednosti navedene na tablici sa karakteristikama; u slučaju direktnog povezivanja na mrežu, neophodno je umetnuti između uređaja i mreže bipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata. Prekidač mora biti u stanju da podnese odgovarajuću snagu i mora biti u skladu sa važećim regulativama (žica za uzemljenje ne sme da bude prekinuta prekidačem). Napojni kabl treba da bude postavljen tako da ni u jednom svom delu nije na temperaturi prostorije višoj od 50°C.

Pre nego što šporet uključite u struju, proverite:

- da li ograničavajući ventil kućnog sistema može da izdrži snagu uređaja (vidi tablicu sa karakteristikama);

- da li uređaj za napajanje poseduje efikasno uzemljenje u skladu sa zakonima i regulativama;
- da li se utičnica i bipolarni prekidač nalaze u blizini šporeta kako bi se isti lako priključio;

### Tehničke karakteristike

#### Rerna

Dimenzije (VxŠxD):	32x40.5x39.5 cm
Zapremina:	52 litra
Maksimalna snaga:	2250 W

<b>Unutrašnje dimenzije korisne površine:</b>	širina cm. 46
	dubina cm. 42
	visina cm 8.5

#### Keramička ploča

Zadnja desna ringla	2100 W
Prednja desna ringla	1200 W
Prednja leva ringla	1700 W
Zadnja leva ringla	1200 W
Maksimalna snaga ploče	6200 W

<b>Voltaža i frekvencija</b>	230V/400V 3N ~ 50/60 Hz
------------------------------	-------------------------

#### ENERGETSKA OZNAKA

Potrošnja električne energije za ventilirajuću rernu.	
način grejanja:	ventilirajući

Deklarisana potrošnja električne energije za klasične (statičke) rerne	
način grejanja:	statički

## CE

**Ovaj šporet je u skladu sa sledećim zakonima Evropske Unije:**

\*73/23/EEC od 19/02/73 (Niski napon) i narednim modifikacijama;

\* 89/336/EEC od 03/05/89 (Elektromagnetna kompatibilnost) i narednim modifikacijama;

\*93/68/EEC od 22/07/93 i narednim modifikacijama

### Opis šporeta

**A** Komandna tabla

**B** Rešetka za rernu

**C** Pleh za pečenje ili za sakupljanje masnoće koja kaplje sa hrane koja se peče na rešetki

**D** Podesive nogice  
**H** Svetlo koje pokazuje da su ringle još uvek vruće  
**L** Dugme za odabir programa pečenja  
**M** Dugme termostata  
**N** Kontrolni dugmići za električne ringle  
**O** Lampica termostata  
**S** Tajmer

### **Kako koristiti ovaj šporet**

Odabir različitih funkcija koje ovaj šporet poseduje, vrši se zadavanjem različitih komandi na komandnoj tabli.

**Pažnja:** Pre nego što je prvi put upalimo, pustite rernu da radi na prazno oko pola sata i to sa termostatom na najvišoj temperaturi i zatvorenim vratima. Nakon isteka pola sata, isključite rernu, otvorite vrata i provetrite prostoriju. Miris koji se ponekad tada javlja izazvan je isparavanjem supstanci koje su korišćene za zaštitu rerne u periodu između proizvodnje i instalacije uređaja.

**Pažnja:** Koristite najniži nivo u rerni samo kad pečete na grilu ili koristite ražanj (postoji samo kod nekih modela). Kod svih drugih vrsta pečenja, nemojte nikada koristiti najniži nivo i ne ostavljajte nikada predmete na dno rerne dok pripremate jelo, jer tako možete oštetiti emajl. Stavljajte uvek vaše posude za kuvanje i pečenje (vatrostalne, posude od aluminijuma itd.) na rešetku koja je pravilno ubačena u vođice unutar rerne.

### **Kontrolni dugmići rerne**

Ova multifunkcionalna rerma kombinuje sve prednosti tradicionalne statičke rerne i moderne ventilirajuće rerne u jednom uređaju. Ona pruža mnoštvo mogućnosti – 5 različitih ali sigurnih i jednostavnih varijanti pečenja. Koristite dugme «L» i termostat «M» sa kontrolne table kako biste odabrali željeni program pečenja.

### **Program za odleđivanje**

**Pozicija termostata «M»: bilo koja**

Vazduh unutar rerne koji je sobne temperature cirkuliše zahvaljujući ventilatoru koji se nalazi na dnu rerne. Ovaj program služi odmrzavanju svih vrsta hrane a posebno delikatnih jela i slatkiša kod čijeg odmrzavanja nije preporučljiva toplota, kao što su na primer: sladoled torte, kremasti deserti, voćne torte. Korišćenjem ventilatora, vreme odmrzavanja je skoro prepolovljeno. Kod mesa, ribe i hleba, moguće je ubrzati proces korišćenjem «multi cooking» programa i podešavanjem temperature od 80°-100°C.

### **Program - Statička rerna**

Pozicija dugmeta «M»: između 60°C i Max.

Kada ovako podesite rernu, pali se svetlo i aktiviraju se donji i gornji grejač u rerni. To je klasična, tradicionalna rerna usavršena izuzetnom distribucijom temperature i racionalnom potrošnjom. Statička rerna ostaje neprevaziđena u slučajevima kada se priprema hrana čije sastojke čine dva ili više elemenata koji treba da formiraju jedno jelo kao što je na primer: kupus sa svinjskim mesom, pilav i slično... Odlični rezultati se dobijaju kod pripremanja jela sa junetinom ili teletinom: gulaša, divljači, svinjskog buta itd... jer je kod njih potrebno sporo pečenje uz neprekidno dodavanje tečnosti. Ovakva rerna je najbolja i za pripremanje slatkiša, za pečenje voća, i za pečenje u poklopljenim posudama posebno namenjenim za rerne. Kod pečenja u statičkoj rerni, koristite uvek samo jedan nivo, jer ako stavite hranu na dva nivoa, temperatura se neće raspoređivati na dobar način. Kada upotrebljavate donji ili gornji nivo, možete da koristite toplotu sa one strane sa koje vam to više odgovara.

### **Program sa ventilacijom vazduha**

Pozicija dugmeta «M»: između 60°C i Max.

Upaliće se svi grejači i ventilator. S obzirom da toplota u rerni ostaje konstantna i podjednaka zahvaljujući ventilatoru na dnu, vazduh peče i potamni hranu jednako preko cele površine. Korišćenjem ovog programa, možete pripremati razna jela u isto vreme, sve dok je vreme pečenja za sva ta jela isto. Maksimalno 2 nivoa mogu biti korišćena u isto vreme. Pogledajte uputstva iz poglavlja «Pečenje na više nivoa istovremeno». Ovaj program je idealan za jela au gratin kao i za jela kojima je potrebno duže vremena da se ispeku, kao što su npr. lazanje, peče na piletina sa krompirićima...

Pored toga, izuzetna distribucija toplote omogućava korišćenje nižih temperatura kod pripremanja mesa. Na taj način, meso manje gubi sokove i ukus i manje gubi na težini. Ventilirajući program je posebno podesan za pripremanje ribe, koja se može peći i sa manje dodatnih sastojaka a zadržava svoj ukus i izgled. Izuzetni rezultati se postižu kod pripremanja raznih vrsta povrća.

Dezerti: ventilirajući program je takođe idealan za pripremanje kolača koji treba da nadođu. Ovaj program se može koristiti i za odmrzavanje mesa, ribe i hleba i to tako što podesite temperaturu na 80°. Da biste odmrznuli delikatniju hranu, podesite termostat na 60°C ili koristite samo cirkulaciju hladnog vazduha tako što ćete podesiti termostat na 0°.

### **Program kod koga se peče odozgo**

Pozicija dugmeta «M»: između 60°C i Max.

Upaliće se gornji grejač u rerni.

Ovaj program možete koristiti na kraju pečenja kada želite da se hrana zapeče.

### **Program - Grill**

Pozicija dugmeta «M»: Max.

Upaliće se gornji grejač u rerni i ražanj.

Prilično visoka i direktna temperatura grila omogućava da površina hrane brzo porumeni a to sprečava da iz nje izlazi tečnost i čini je unutra mekšom. Pečenje na grilu se posebno

preporučuje kod pripremanja hrane kojoj je potrebna visoka površinska temperatura: juneci ili teleći biftek, fileti, hamburgeri itd...

**Uvek ostavite vrata rerne odškrinuta u toku pečenja, osim kada koristite program ražanj.**

Neki saveti za pečenje na grilu se nalaze u odeljku «Praktični saveti za korišćenje šporeta».

### **Program Grill sa ventilirajućom rernom**

Pozicija dugmeta «M»: između **60° i 200° C**.

Upaliće se centralni grejač i ventilator.

Kombinacija ova dva programa povećava efikasnost jednosmerne toplotne radijacije grejača i cirkulacije vazduha kroz rernu. Ovo pomaže da hrana ne zagori na površini a omogućava da toplota prodre u hranu. Odlični rezultati se postižu kod čevapa, kod ražnjića koji kombinuju meso i povrće, kobasica, rebaraca, jagnjećih i svinjskih odrezaka i piletine.

**Kod ovakvog pečenja, vrata rerne uvek moraju ostati zatvorena.**

Ovaj program je takođe idealan za pripremanje ribljih šnicli – sabljjarke, tune i sl.

### **Ražanj**

Kako biste koristili ražanj, uradite sledeće:

- a) stavite pleh na prvi nivo;
- b) stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo i postavite ražanj u specijalne rupe koje se nalaze na zadnjem delu rerne;
- c) da bi ražanj krenuo da se vrti, podesite dugme «L» za odabir programa na .

### **Svetlo u rerni**

Podesite dugme «L» na simbol kako biste upaliti svetlo u rerni. Ono osvetljava rernu i ostaje upaljeno sve dok u rerni radi bilo koji grejni element.

### **Svetlo termostata (O)**

Ovo svetlo pokazuje da rerna greje. Kada se ugasi, to znači da je temperatura unutar rerne dostigla zadatu visinu. Svetlo će se ponovo upaliti kada temperatura malo padne i kada se grejači ponovo upale kako bi se zadržala konstantna temperatura.

### **Tajmer (S)**

Da biste uključili tajmer, okrenite dugme «S» za skoro ceo krug u smeru kazaljki na satu. Zatim ga vratite unazad i podesite željeno vreme u minutama.

## **Praktični saveti za korišćenje šporeta**

Ova rerna nudi širok izbor mogućnosti koje vam omogućavaju da spremate bilo koju vrstu hrane na najbolji mogući način. Vremenom ćete naučiti da najbolje iskoristite ovaj

uređaj a uputstva koja vam ovde dajemo su veoma opšta i mogu da variraju u zavisnosti od vašeg privatnog iskustva.

### **Prethodno zagrevanje**

U slučaju da je pri pripremanju određene vrste hrane potrebno prethodno zagrevanje rerne, što je slučaj kod svih testa koja treba da narastu, preporučujemo korišćenje **ventilirajućeg programa** da bi se željena temperatura dostigla što pre. Kada je zagrevanje rerne gotovo, a to će vam pokazati crvena lampica «E», odaberite tada željeni program pečenja i stavite u rernu hranu koju pripremate.

### **Pečenje na više nivoa**

Ukoliko želite da pečete hranu na više nivoa, uključite ventilirajući program **2**, jer je to jedini program koji vam ovako nešto omogućava.

\*rerna ima 5 nivoa. Kod pečenja uz pomoć strujanja vrućeg vazduha (ventilirajuća rerna), koristite dva ili tri centralna nivoa; najniži i najviši nivo dobijaju vrući vazduh direktno i zbog toga osetljivija hrana može ovde da zagori.

\*kao opšte pravilo, koristite 2. i 4. nivo gledano odozdo, tako što ćete jelo kome je potrebna veća toplota staviti na 2. nivo odozdo. Na primer, kada pripremate pečenje zajedno sa drugom hranom, stavite meso na 2. nivo odozdo a osetljivije jelo na 4. nivo odozdo.

\*kada pripremate hranu kojoj je potrebno različito vreme i temperatura da se spremi, podesite temperaturu koja je negde između dve temperature, stavite osetljivije jelo na 4. nivo od dna i ranije iz rerne izvadite jelo kome je potrebno manje vremena da se ispeče.

\*koristite pleh na nižem nivou a grill na najvišem.

### **Korišćenje grilla**

Ova multifunkcionalna rerna vam omogućava pečenje hrane na **dve vrste grilla**. Koristite program grill samo sa **poluotvorenim vratima rerne**, a hranu postavite ispod centra grilla (na treći ili četvrti nivo od dna). Pleh postavite na poslednji nivo kako bi se na njemu sakupljala masnoća koja pada sa rešetki gde je meso.

Kada se koristi ovaj program, preporučuje se postavljanje termostata na maksimum. U svakom slučaju ovo ne znači da se ne mogu koristiti i niže temperature, jednostavnim podešavanjem ručice termostata na željenu temperaturu.

Kod nekih modela kod kojih postoji ražanj, možete ga koristiti uz grill program. Tada zatvorite potpuno vrata rerne. Ražanj postavite na treći nivo od dna rerne a na najniži nivo pleh na kome se sakuplja masnoća.

Podešavanje **ventilirajućeg grilla sa zatvorenim vratima rerne** se posebno preporučuje za brzo pečenje na grillu, jer dobra distribucija toplote ne samo da ispeče meso spolja, već ga ispeče i odozdo. Ovaj program se može koristiti i kad neko jelo želite da zapečete na kraju, pastu na primer.

Kod ovog programa, postavite rešetku na drugi ili treći nivo od dna rerne (vidi tabelu pečenja) a na najniži nivo pleh na kome se sakuplja masnoća.

**Važno: uvek držite zatvorena vrata rerne kod programa ventilirajućeg grilla.** Na taj način ćete dobiti odlične rezultate i uštedeti energiju (za oko 10%).



Kod korišćenja ovog programa, preporučujemo vam da termostat podesite na 200°C, jer je to najbolja temperatura za grill koji se bazira na korišćenju infracrvenih zraka. To opet ne znači da temperaturu ne smete da smanjite.

**Najbolji rezultati pečenja kod programa grill se postižu kada se rešetka stavi na niže nivoe unutar rerne i kada se pleh stavi na poslednji nivo da sakuplja masnoću i da spreči kapljanje na dno rerne i nastanak dima.**

### **Pečenje kolača**

Pre pečenja kolača, potrebno je prethodno zagrejati rernu. Proverite da li se rerna zaista zagrejala dovoljno (crveno svetlo «O» bi trebalo da se ugasi). Vrata rerne ne treba otvarati sve do kraja pečenja, kako kolač ne bi pao. Opšta pravila:

<b>Suviše suv kolač</b>
-------------------------

Sledeći put podesite temperaturu 10°C više i smanjite vreme pečenja
---

<b>Kolač pada</b>
-------------------

Stavite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C
---

<b>Kolač je gore taman</b>
----------------------------

Stavite ga na niži nivo, podesite nižu temperaturu i produžite vreme pečenja
--

<b>Spolja dobro pečen kolač a unutra nepečen</b>
--

Stavite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja
--

<b>Kolač neće da se odlepi od papira ili posude na kojima se pekao</b>
--

Dobro namastite papir/pleh i pospite ga sa malo brašna
--

<b>Pekla sam na više nivoa i testo na kraju nije pečeno podjednako</b>
--

Snizite temperaturu. Nije neophodno da u istom trenutku izvadite svu hranu iz rerne.
--

### **Pečenje pizze**

Za najbolje rezultate kod pripremanja pizze, koristite ventilirajući program:

\*Prethodno zagrejte rernu makar 10 min.

\*Koristite laki aluminijumski pleh za pizzu i stavite ga na rešetku. Ukoliko koristite pleh iz rerne, nećete dobiti hrskavu koricu.

\*Nemojte često otvarati vrata rerne dok se peče pizza.

\*Ukoliko pizza ima puno sastojaka na sebi (tri ili četiri), preporučujemo da mozzarella sir stavite na polovini pečenja.

\*Kada pripremate pizzu na dva nivoa, koristite 2. i 4. na temperaturi od 220°C i stavite pizzu u rerno prethodno grejanu makar 10 minuta.

### **Pečenje ribe i mesa**

Za bela mesa, živinu i ribu podesite temperaturu od 180°C do 200°C.

Za crveno meso, kada želite da je spolja dobro pečeno a da unutra ostane sočno, za početak kratko koristite visoku temperaturu (200°C do 220°C) a nakon toga je smanjite.

Uopšteno govoreći, što je veći komad mesa, to temperatura treba da bude niža a duži period pečenja. Stavite meso koje treba peći na centar rešetke a ispod rešetke stavite pleh kako bi se na njemu mogla sakupljati masnoća.

Postavite posudu tako da se hrana nalazi u centru rerne. Ukoliko želite da više greje odozdo, koristite donji nivo. Da bi pečenje bilo ukusnije, stavite na meso komad slanine.

## Uputstvo za korišćenje električnih ringli

### Kontrolni dugmići za električne ringle (N)

Šporeti mogu imati normalne i ekspres ringle u različitim kombinacijama. (ekspres ringle se razlikuju od običnih tako što imaju crveni centralni deo). Kako bi se izbeglo rasipanje električne energije i kako se ringle ne bi oštetile, preporučujemo korišćenje lonaca sa ravnim dnom i prečnika koji se poklapa sa prečnikom ringle. U sledećoj tabeli se nalaze različite vrednosti sa dugmića koje se preporučuju za pripremanje određene vrste hrane.

Pozicija	Normalna ili ekspres ringla
0	Ugašeno
1	Kuvanje povrća, ribe
2	Kuvanje krompira na pari, supa, pasulja, graška
3	Nastavak kuvanja velike količine hrane, minestrone
4	Prosečno pečenje
5	Jače pečenje
6	Dostizanje vrenja u kratkom vremenskom periodu; kada želite da zapržite hranu

### H Svetlo koje pokazuje da su ringle još uvek vruće

Ovo svetlo je upaljeno kad god je upaljena neka ringla.

## Uputstvo za korišćenje keramičke ploče

### Opis

Ploča poseduje sjajne električne grejače. Ovi grejači su ugrađeni ispod površine ploče a kada se koriste, pojedine zone pocrvene.

**A.** Prostor za kuvanje (A).

**B.** Svetlo koje pokazuje da li je odgovarajući grejač topliji od 60°C; gori čak i kada je ploča/zona ugašena.

### Opis grejača

**Svetleći grejni elementi** se sastoje od kružnih grejača. Postaju crveni tek nakon 10-20 sekundi pošto se upale.

## Uputstvo za korišćenje keramičke ploče

Kako biste dobili najbolje rezultate kuvanja na vašoj ploči, postoje neka osnovna pravila kojih se treba pridržavati kada pripremate hranu.

- Na keramičkoj ploči se mogu koristiti sve vrste šerpi i lonaca. U svakom slučaju, dno tih sudova mora biti savršeno ravno (vidi sliku A). Naravno, što je dno šerpe ili lonca deblje, toplota se distribuira ravnomernije.
- Proverite da li baza lonca potpuno pokriva crveni krug, jer se na taj način proizvedena toplota potpuno iskorišćava (slika B).
- Uvek proverite da li je lonac suv i čist odozdo, jer se na taj način garantuje odgovarajući kontakt i produžava se vek ploče.
- Nemojte koristiti iste lonce i šerpe koje koristite za kuvanje na gas. Jačina toplote koju proizvodi gas može da deformiše posudu i nećete dobiti iste rezultate kada zatim pečete na keramičkoj ploči.

## Praktični saveti za kuvanje i pečenje

Podešavanje programa	Vrsta hrane	Težina (kg)	Nivo na kome treba da se peče (odozdo)	Vreme zagrevanja rerne (u minutama)	Podešavanje ručice termostata	Vreme pečenja (u minutama)
<b>Odmrzavanje</b>	Sva zaleđena hrana					
<b>Statička rerna</b>	Pačetina	1	3	15	200	65-75
	Teletina ili junetina	1	3	15	200	70-75
	Svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Biskviti	-	3	15	180	15-20
	Tartovi	1	3	15	180	30-35
<b>Ventilirajuća rerna</b>	Pizza (na dva nivoa)	1	2-4	15	220	15-20
	Lazanje	1	3	10	200	30-35
	Jagnjetina	1	2	10	180	50-60
	Pečena piletina sa krompirićima	1	2-4	10	180	60-75
	Biskviti (na dva nivoa)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Vazdušasta torta	1.0	2-4	10	170	20-25
	Pite	1.5	3	15	200	25-30

<b>Program kod koga se peče odozgo</b>	Kada želite da zapečete neko jelo	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Riba list i lignje	1	4	5	max	8-10
	Lignje i rakovi na ražnju	1	4	5	max	6-8
	Fileti bakalara	1	4	5	max	10
	Povrće na žaru	1	3/4	5	max	10-15
	Juneći odrezak	1	4	5	max	15-20
	Kotleti	1	4	5	max	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	max	7-10
	Tost sendviči	4 kom	4	5	max	2-3
	<b>sa ražnjom</b> teletina na ražnju	1.0	-	5	max	80-90
	piletina na ražnju	1.5	-	5	max	70-80
	jagnjetina na žaru	1.0	-	5	max	70-80
<b>Ventilirajući grill</b>	Piletina na ražnju	1.5	3	5	200	55-60
	Lignje	1.5	3	5	200	30-35

**Pažnja:** Vremena pečenja su indikativna i mogu biti promenjena u zavisnosti od ličnog ukusa. Kod grill pečenja, pleh se uvek postavlja na 1. nivo odozdo.

### Uobičajeno održavanje i čišćenje šporeta

**Pre održavanja i čišćenja uređaja isključiti ga fizički iz struje.** Kako bi vaš šporet dugo radio, neophodno je s vremena na vreme izvršiti njegovo generalno čišćenje. Pri tome vodite računa o sledećem:

- za čišćenje nemojte koristiti aparate na paru
- emajlirani delovi i samočišćeće ploče, ukoliko kod vašeg modela postoje, čiste se mlakom vodom bez korišćenja abrazivnih sredstava i korozivnih supstanci koje šporet mogu da oštete.
- inox čelik može da se isfleka ukoliko je duže u kontaktu sa posebno tvrdom vodom ili agresivnim deterdžentima (sadrže fosfor). U tom slušaju se preporučuje ispiranje sa dosta vode i sušenje. Pored toga, sva voda koja je iscurela na ploču, mora da se osuši.

- nemojte dopustiti da se prljavština i masnoća sakuplja na komandnoj tabli i često je čistite. Koristite sundere koji nisu abrazivni ili mekane krpe kako se ne bi izgubio emajl i delovi od sjajnog metala.

### **Čišćenje površine ploče**

Pre kuvanja, površina ploče se uvek mora očistiti vlažnom krpom, kako bi se uklonila prašina ili delovi hrane. Površina ploče se mora redovno čistiti rastvorom mlake vode i blagim deterdžentom. S vremena na vreme ćete morati koristiti i specijalni čistač za keramičke ploče. Prvo uklonite sve ostatke hrane i masnoće uz pomoć čistača za staklo (ne isporučuje se sa šporetom) (vidi sliku A). Zatim operite ploču dok je još uvek topla na dodir odgovarajućim sredstvom i papirnim ubrusom. Isperite je i osušite čistom krpom. Ukoliko se aluminijumska folija ili plastika slučajno otope na površini ploče, moraju se **odmah** ukloniti sa vruće zone. Jedino tako možete izbeći moguće oštećenje ploče. Ovo se isto odnosi na šećer i na hranu sa visokim procentom šećera. Nemojte koristiti abrazivne sundere bilo kakve vrste. Ne smeju se koristiti ni korozivna sredstva niti sprejevi za rernu. (vidi sliku B)

### **Zamena lampe iz rerne**

- Isključite šporet iz struje putem bipolarnog prekidača ili vađenjem kabla iz struje ukoliko lako možete da mu pristupite.
- Odšrafite stakleni poklopac lampe.
- Odšrafite lampu i zamenite je drugom – otpornom na toplotu (300 °C) i sledećih karakteristika:

-napon 230 V

-snaga 25W

-tip E14

- Vratite stakleni poklopac i uključite šporet u struju.